bodum®

10676/10734/10796

CHOCOLATIÈRE



CHOCOLATE JUG | Instruction for use
ENGLISH

SCHOKOLADENKRUG | Gebrauchsanweisung
DEUTSCH

PICHET À CHOCOLAT | Mode d'emploi
FRANÇAIS

KAKAOKANDE | Brugsanvisning
DANSK

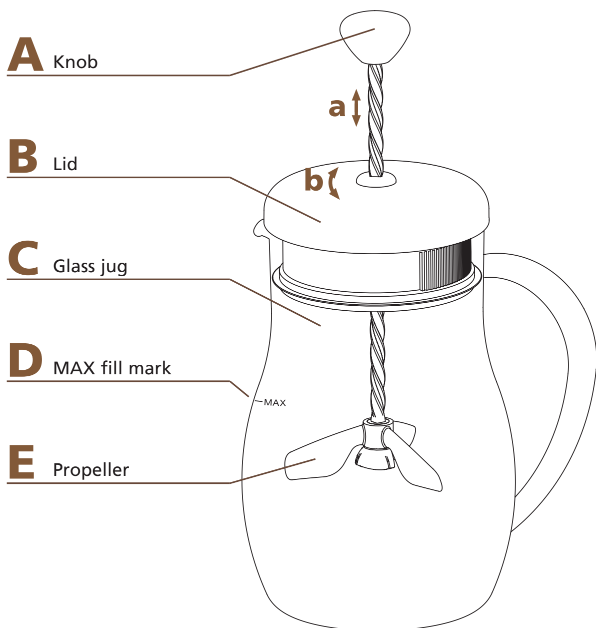
JARRA PARA CHOCOLATE | Instrucciones de uso
ESPAÑOL

CIOCCOLATIERA | Istruzioni per l'uso
ITALIANO

CHOCOKAN | Gebruiksaanwijzing
NEDERLANDS

CHOKLADMIXER | Bruksanvisning
SVENSKA

CHOCOLATEIRA | Manual de Instruções
PORTUGUÊS


A Knob
B Lid
C Glass jug
D MAX fill mark
E Propeller
a
b
MAX

Welcome to BODUM®

Congratulations! You are now the proud owner of a BODUM® CHOCOLATIÈRE chocolate jug.

PREPARING DRINKING CHOCOLATE

1. Heat a quantity of milk in a pan. Do not bring it to the boil.

   USING A MICROWAVE OVEN: Place the pieces of chocolate in the jug and top it up with cold milk no further than the MAX mark. Place the jug in the microwave without the lid and heat – skip to step 4.

   CAUTION: the lid and plunger unit are not microwave-proof!

2. Take your favorite chocolate (BODUM® recommends dark, bitter plain chocolate) and break it into small pieces before adding to the milk. We recommend 100 g/3.5 oz chocolate per 1 litre/34 oz milk, though you can vary this according to taste. Alternately, if you are using powdered drinking chocolate add it to the milk at this point.

   TIP: the smaller the pieces of chocolate, the quicker they blend with the milk. You can even grate the chocolate.

3. Place the pieces of chocolate in the jug (C) and top it up with hot milk no further than the MAX mark (D).

4. Place the lid (B) on the jug. Turn the lid until the spout is closed (b).

5. Hold the jug handle in one hand and the knob (A) in the other. Raise and lower the knob with steady movements of the arm (a). This causes the propeller (E) to turn, which blends the chocolate with the milk.

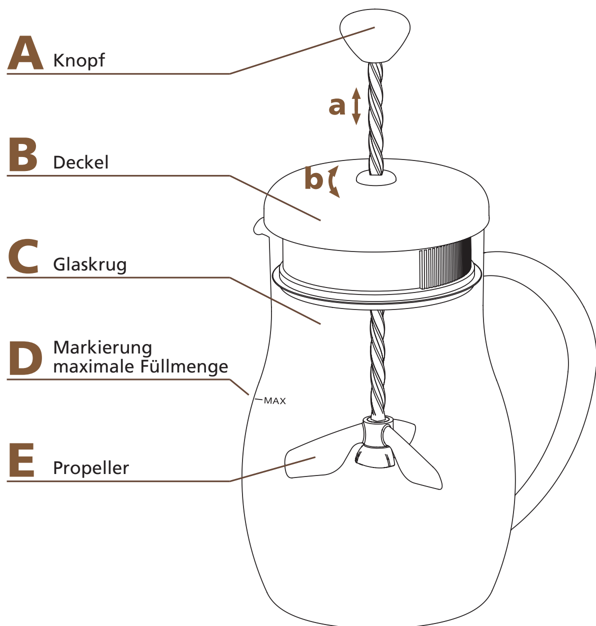
   As soon as the chocolate is well blended with the milk, turn the lid until the spout is open. Now enjoy!

WARNING: do not heat the milk by placing the jug on the stove or burner!

TIP: your CHOCOLATIÈRE can be used to prepare other drinks too, such as instant coffee and instant tea as well as many powder-based drinks such as energy drinks, ice tea drinks or frappés.

CLEANING

Every part of your CHOCOLATIÈRE is dishwasher-proof.


A Knopf
a
B Deckel
b
C Glaskrug
D Markierung maximale Füllmenge
MAX
E Propeller

Willkommen bei BODUM®

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind stolze(r) Besitzer(in) einer CHOCOLATIÈRE, des Schokoladenkrugs von BODUM®.

ZUBEREITUNG VON TRINKSCHOKOLADE

1. Füllen Sie Milch in eine Pfanne und lassen Sie diese erhitzen, nicht kochen.
2. Brechen Sie Zartbitterschokolade in Stücke. Wir empfehlen für 1 Liter/34 oz Schokoladegetränk 100 g/3.5 oz Schokolade. Je nach Vorliebe kann die Schokoladenmenge geändert werden.

   TIPP: Je kleiner die Schokoladenstücke sind, desto schneller lassen sie sich mit der Milch mischen. Sie können die Schokolade auch raspeln.
3. Geben Sie die Schokoladenstücke in den Glaskrug (C) und füllen Sie die heisse Milch höchstens bis zur MAX-Markierung (D) dazu.

   ZUBEREITUNG IN DER MIKROWELLE: Geben Sie die Schokoladenstücke in den Glaskrug und füllen Sie Milch bis zur MAX-Markierung dazu. Stellen Sie den Glaskrug ohne Deckel in die Mikrowelle.

   ACHTUNG: Der Deckel ist nicht mikrowellengeeignet!
4. Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel (B). Drehen Sie den Deckel, bis die Ausgussöffnung verschlossen ist (b).
5. Halten Sie mit einer Hand den Kruggriff und mit der anderen Hand den Knopf (A). Heben und senken Sie den Knopf mit regelmässigen Bewegungen (a). Durch die Drehung des Propellers (E) wird die Schokolade mit der Milch vermischt.

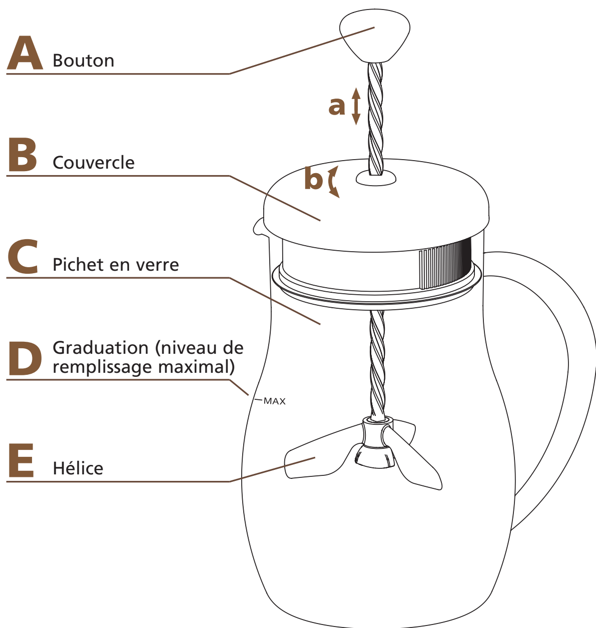
   Sobald sich die Schokolade mit der Milch gut vermischt hat, drehen Sie den Deckel, bis die Ausgussöffnung offen ist. Die Trinkschokolade ist nun fertig zum Genuss.

WARNUNG: Den Glaskrug nicht zum Erhitzen auf die Herdplatte stellen!

TIPP: Es können auch andere Getränke in der CHOCOLATIÈRE zubereitet werden. Nebst Instant-Kaffee und -Tee können auch Pulver wie zum Beispiel Eistee- oder Frappé-Pulver verwendet werden.

REINIGUNG

Alle Teile der CHOCOLATIÈRE sind spülmaschinenfest.


A Bouton
a
B Couvercle
b
C Pichet en verre
D Graduation (niveau de remplissage maximal)
MAX
E Hélice

Bienvenue chez BODUM®

Félicitations! Vous êtes l'heureux ou l'heureuse propriétaire d'un pichet à chocolat CHOCOLATIÈRE de BODUM®.

PRÉPARATION DU CHOCOLAT CHAUD

1. Versez le lait dans une casserole et faites-le chauffer sans le faire bouillir.

2. Coupez le chocolat amer en morceaux. Nous préconisons 100 g/3.5 oz de chocolat pour 1 l/34 oz de chocolat chaud. Vous pouvez adapter ces proportions en fonction de vos préférences.

   UN CONSEIL: plus les morceaux de chocolat sont petits, plus ils fondront rapidement. Vous pouvez aussi râper le chocolat.

3. Placez les morceaux de chocolat dans le pichet en verre (C) et versez-y le lait chaud, sans toutefois dépasser la graduation MAX (D).

   PRÉPARATION AU MICRO-ONDES: placez les morceaux de chocolat dans le pichet en verre et versez-y le lait sans dépasser la graduation MAX. Placez le pichet dans le micro-ondes, sans mettre le couvercle.

   ATTENTION: le couvercle ne résiste pas au micro-ondes!

4. Replacez le couvercle (B) sur le pichet (B). Tournez-le de façon à ce que l'orifice du bec verseur soit hermétiquement fermé (b).

5. Tenez d'une main la poignée du pichet et de l'autre, le bouton (A). Soulevez et abaissez le bouton en mouvements réguliers (a). Du fait de la rotation de l'hélice (E), le chocolat se mélange au lait.

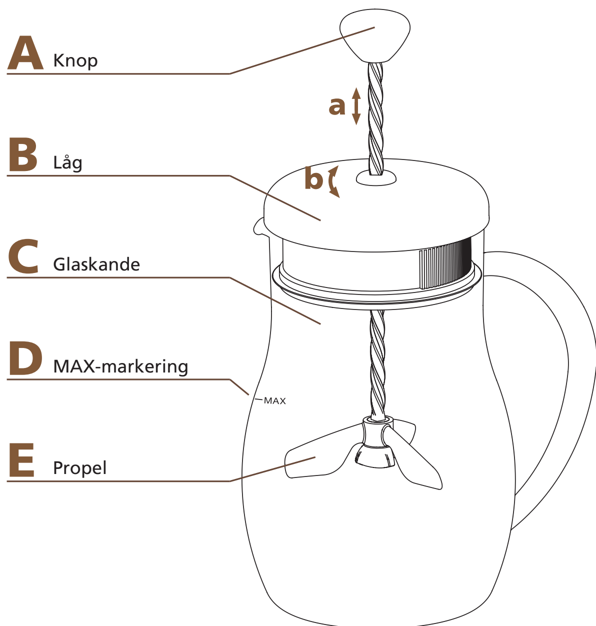
   Dès que le chocolat est bien mélangé au lait, tournez le couvercle jusqu'à ouverture de l'orifice du bec verseur. Le chocolat chaud est prêt à être dégusté!

ATTENTION: ne mettez jamais le pichet en verre à chauffer sur une plaque de cuisson!

UN CONSEIL: la CHOCOLATIÈRE se prête aussi à la préparation d'autres boissons. Outre du café ou du thé instantané, on peut également l'utiliser pour préparer du thé glacé ou du café frappé.

NETTOYAGE

Tous les éléments de la CHOCOLATIÈRE résistent au lave-vaisselle.


A Knop
a
B Låg
b
C Glaskande
D MAX-markering
MAX
E Propel

Velkommen hos BODUM®

Tillykke med din nye CHOCOLATIÈRE, BODUM®s kakaokande.

TILBEREDNING AF VARM KAKAO

1. Hæld mælk i en kasserolle, og varm den op – den må ikke koge.
2. Bræk den mørke chokolade i stykker. Der skal bruges cirka 100 g/3.5 oz chokolade til 1 liter/34 oz kakao. Mængden af chokolade kan dog ændres alt efter smag.

   TIP! Jo mindre chokoladestykkerne er, desto hurtigere smelter de i mælken. Du kan også vælge at rive chokoladen.
3. Kom chokoladestykkerne i glaskanden (C), og hæld den varme mælk over, dog højst op til MAX-markeringen (D).

   TILBEREDNING I MIKROBØLGEOVN: Kom chokoladestykkerne i glaskanden, og hæld mælk over, dog højst op til MAX-markeringen. Stil glaskanden uden låg ind i mikrobølgeovnen.

   VIGTIGT! Låget kan ikke tåle at komme i mikrobølgeovn!
4. Sæt låget (B) på kanden. Drej låget, indtil hældetuden er lukket (b).
5. Hold fast i grebet på kanden med den ene hånd, og hold på knoppen (A) med den anden. Løft og sænk knoppen med regelmæssige bevægelser (a). Det får propellen (E) til at dreje, så chokoladen blandes med mælken.

   Når chokoladen er blevet godt blandet med mælken, kan du dreje på låget, så hældetuden åbnes. Den varme kakao er nu færdig og klar til at drikke.

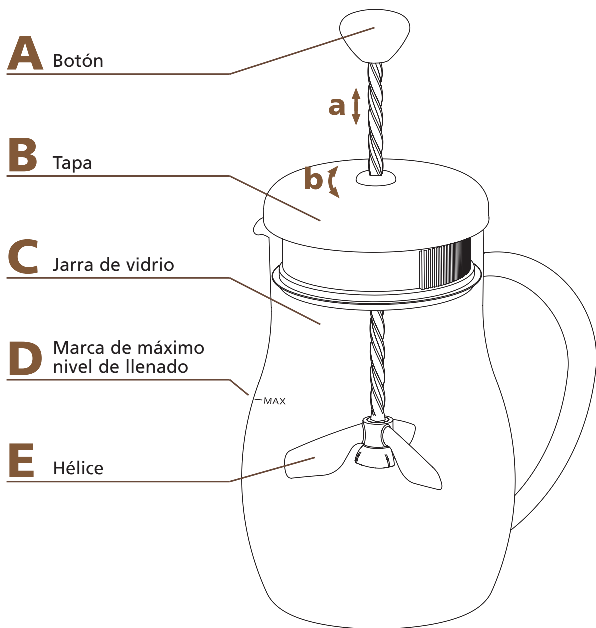
ADVARSEL: Glaskanden må ikke opvarmes på en kogeplade!

TIP! Du kan også tilberede andre drikke i din CHOCOLATIÈRE. Ud over instant-kaffe og -te kan du også bruge forskellige former for færdigblandinger, f.eks. iste- eller frappé-pulver.

RENGØRING

Alle dele på CHOCOLATIÈRE-kakaokanden tåler maskinopvask.

CHOCOLATIÈRE



¡Bienvenidos a BODUM®!

¡Felicitaciones! Usted es ahora el/la feliz propietario/a de CHOCOLATIÈRE, la jarra para chocolate de BODUM®.

PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE

1. Caliente leche en un cazo o jarro de leche sin hacerla hervir.
2. Parta en pequeños trozos el chocolate amargo. Para 1 litro/34 oz. de chocolate caliente, le recomendamos 100 g/3.5 oz de chocolate. Según sus preferencias, puede usar una cantidad mayor o menor de chocolate.

   RECOMENDACIÓN: cuanto más pequeños son los trozos de chocolate, más rápidamente se mezclan con la leche. Usted también puede rallar el chocolate.
3. Coloque los trozos de chocolate en la jarra de vidrio (C) y llénela con leche caliente sin sobrepasar la marca MAX (D).

   PREPARACIÓN EN EL MICROONDAS: introduzca los trozos de chocolate en la jarra de vidrio y vierta la leche sin llenar más arriba de la marca MAX. Coloque la jarra de vidrio sin la tapa en el microondas.

   ATENCIÓN: ¡la tapa no es apta para el microondas!
4. Cierre la jarra con la tapa (B). Gire la tapa hasta que se cierre el orificio de vertido (b).
5. Sostenga con una mano el asa de la jarra y, con la otra, el botón (A). Levante y baje el botón con movimientos regulares (a). La rotación de la hélice (E) mezcla el chocolate con la leche.

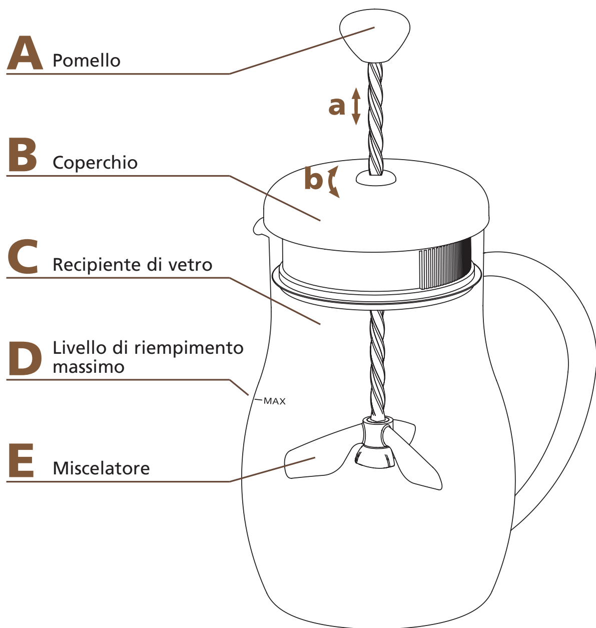
   Una vez que el chocolate y la leche han formado una mezcla homogénea, gire la tapa hasta que quede abierto el orificio de vertido. El chocolate caliente está listo.

PRECAUCIÓN: ¡no caliente la jarra de vidrio sobre la placa de cocción!

RECOMENDACIÓN: con la CHOCOLATIÈRE también puede preparar otras bebidas. Además de café y té instantáneos, puede usarla para té helado o frappé en polvo.

LIMPIEZA

Todas las piezas de la CHOCOLATIÈRE se pueden lavar en el lavavajillas.


A Pomello
a
B Coperchio
b
C Recipiente di vetro
D Livello di riempimento massimo
MAX
E Miscelatore

Benvenuti in BODUM®

Congratulazioni per aver acquistato una CHOCOLATIÈRE, la Cioccolatiera di BODUM®.

PREPARAZIONE DELLA CIOCCOLATA IN TAZZA

1. Versare il latte in un tegame e riscaldarlo senza farlo bollire.
2. Fare a pezzetti il cioccolato fondente. Per 1 litro/34 once di cioccolata in tazza consigliamo di usare 100 g/3.5 once di cioccolato. La quantità di cioccolato può essere maggiore o minore, a seconda dei propri gusti.

   Suggerimento: più piccoli sono i pezzi di cioccolato, più rapidamente si mescolano con il latte. Il cioccolato può anche essere grattugiato.
3. Versare i pezzetti di cioccolato nel recipiente di vetro (C) ed aggiungere il latte caldo, facendo attenzione a non superare il livello MAX (D).

   PREPARAZIONE NEL FORNO A MICROONDE: Versare i pezzetti di cioccolato nel recipiente di vetro ed aggiungere il latte caldo facendo attenzione a non superare il livello MAX. Mettere il recipiente di vetro nel forno a microonde senza coperchio.

   ATTENZIONE: il coperchio non deve assolutamente essere messo nel forno a microonde!
4. Chiudere il recipiente con il coperchio (B). Ruotare il coperchio fino a chiudere il beccuccio di travaso (b).
5. Tenere l'impugnatura con una mano e il pomello (A) con l'altra. Sollevare ed abbassare il pomello con movimenti regolari (a). Con la rotazione del miscelatore (E) il cioccolato viene mescolato con il latte.

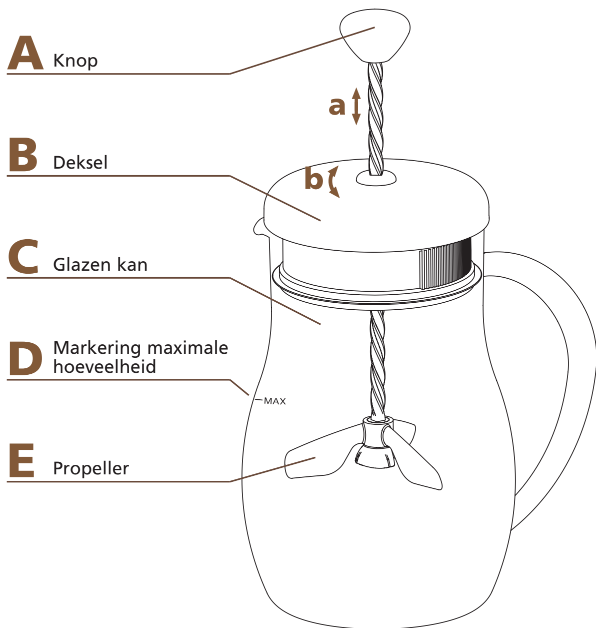
   Non appena il cioccolato è ben mescolato con il latte, ruotare il coperchio fino a scoprire il beccuccio di travaso. La cioccolata è ora pronta per essere consumata.

ATTENZIONE: non mettere il recipiente di vetro sulla piastra del fornello per riscaldarlo!

Suggerimento: la CHOCOLATIÈRE permette anche la preparazione di altri tipi di bevande. Accanto al caffè e al tè istantaneo si possono usare anche polveri per il tè freddo o per frappè.

PULIZIA

Tutte le parti della CHOCOLATIÈRE possono essere lavate in lavastoviglie.


A Knop
a
B Deksel
b
C Glazen kan
D Markering maximale hoeveelheid
MAX
E Propeller

Welkom bij BODUM®

Hartelijk gefeliciteerd! U bent nu gelukkige bezitter/bezitster van een CHOCOLATIÈRE, de chocokan van BODUM®.

TOEBEREIDING VAN CACAO

1. Giet melk in een pan en laat deze heet worden, niet koken.
2. Breek een tablet pure chocolade in stukjes. Wij raden voor 1 liter/34 oz cacao 100 g/3.5 oz chocolade aan. Naar smaak kan de hoeveelheid chocolade worden veranderd.

   TIP: Hoe kleiner de stukjes chocolade zijn, des te sneller kunnen ze met de melk vermengd worden. U kunt de chocolade ook raspen.
3. Leg de stukjes chocolade in de glazen kan (C) en giet de hete melk hoogstens tot aan de MAX-markering (D) eroverheen.

   TOEBEREIDING IN DE MAGNETRON: Leg de stukjes chocolade in de glazen kan en giet de melk er tot aan de MAX-markering overheen. Zet de glazen kan zonder deksel in de magnetron.

   OPGELET: Het deksel is niet geschikt voor de magnetron!
4. Sluit de kan met het deksel (B). Draai het deksel tot het tuitje afgesloten is (b).
5. Houd met één hand de greep van de kan en met de andere de knop (A) vast. Trek de knop met regelmatige bewegingen omhoog en duw hem weer omlaag (a). Door de draaiing van de propeller (E) wordt de chocolade met de melk vermengd.

   Zodra de chocolade en de melk goed vermengd zijn, draait u het deksel tot het tuitje weer open is. De cacao is nu klaar om gedronken te worden.

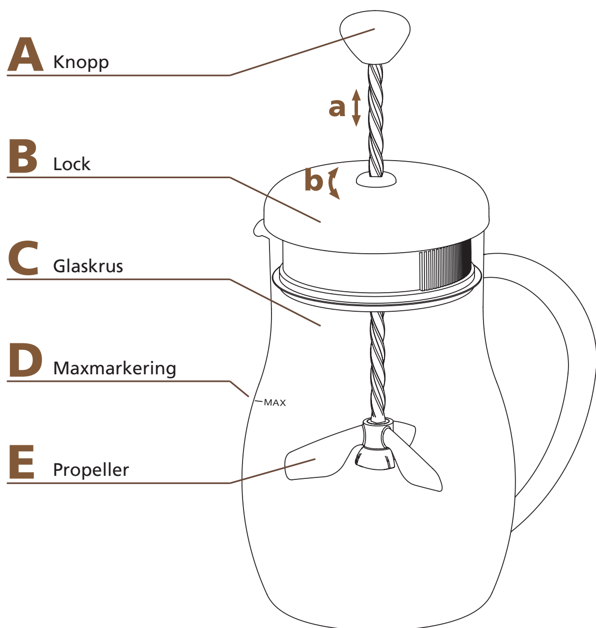
WAARSCHUWING: Zet de glazen kan niet op een fornuisplaat om de melk te verhitten!

TIP: U kunt ook andere drankjes in de CHOCOLATIÈRE toebereiden. Behalve instant koffie en –thee kan ook poeder bijvoorbeeld voor ijsthee of frappé worden gebruikt.

REINIGING

Alle onderdelen van de CHOCOLATIÈRE zijn vaatwasserbestendig.

CHOCOLATIÈRE



Välkommen till BODUM®!

Grattis! Du är nu stolt ägare till en CHOCOLATIÈRE chokladmixer från BODUM®.

GÖRA MJÖLKCHOKLAD

1. Häll mjölk i en kastrull och värm den. Låt den inte koka!
2. Bryt mörk choklad i bitar. Vi rekommenderar 100 g/3.5 oz choklad till 1 liter/34 oz mjölkchoklad. Vill du, så kan du ändra chokladmängden.

   TIPS: Ju mindre chokladbitar, desto snabbare löser de upp sig i mjölken. Du kan även riva chokladen.
3. Häll chokladbitarna i glaskruset (C) och fyll på varm mjölk, men inte över MAX-markeringen (D).

   I MIKRON: Häll chokladbitarna i glaskruset och fyll på mjölk upp till MAX-markeringen. Ställ in glaskruset utan lock i mikron.

   Varning! Locket tål inte att mikras.
4. Lägg på locket (B) på kruset. Vrid locket så att pipen täcks (b).
5. Håll fast handtaget på kruset med ena handen och knoppen (A) med andra. Dra knoppen upp och ned med jämna tag (a). Propellervridningen (E) gör så att choklad och mjölk blandar sig.

   När du fått chokladen att blanda sig ordentligt med mjölken, så vrider du locket tills pipen är öppen igen. Nu kan du njuta av den färdiga mjölkchokladen.

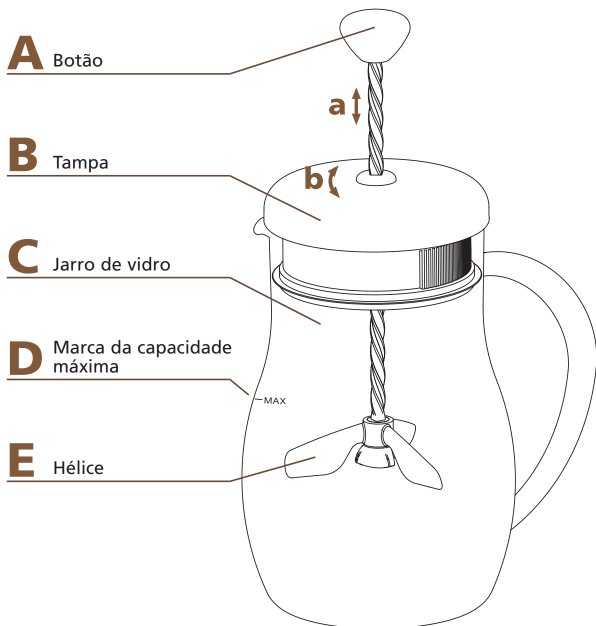
VARNING! Ställ inte glaskruset direkt på spisplattan när du värmer.

TIPS: Du kan även göra annat att dricka med din CHOCOLATIÈRE. Förutom snabbkaffe och -te kan du även köra pulver för t.ex. iste eller -kaffe.

RENGÖRING

Alla CHOCOLATIÈRE-delar går att maskindiska.

CHOCOLATIÈRE



Bem-vindo à BODUM®

Parabéns! Pode sentir-se orgulhoso/a por ser dono/a duma CHOCOLATIÈRE, duma chocolateira da BODUM®.

PREPARAÇÃO DA BEBIDA DE CHOCOLATE

1. Ponha leite ao lume e deixe aquecer, mas não ferver.

2. Parta chocolate negro em pedaços. Recomendamos 100 g/3.5 oz de chocolate para um 1 litro/34 oz de bebida de chocolate. A quantidade de chocolate pode ser alterada a gosto.

   DICA: Quanto mais pequenos forem os pedaços de chocolate, mais depressa se misturam com o leite. Também pode ralar o chocolate.

3. Coloque os pedaços de chocolate no jarro de vidro (C) e acrescente o leite quente, mas sem ultrapassar a marca máxima (D).

   PREPARAÇÃO NO MICRO-ONDAS: Coloque os pedaços de chocolate no jarro de vidro e acrescente leite até à marca máxima. Ponha o jarro de vidro sem tampa no micro-ondas.

   ATENÇÃO: A tampa não pode ir ao micro-ondas!

4. Feche a jarra com a tampa (B). Rode a tampa até a abertura ficar selada (b).

5. Segure a pega da jarra com uma mão e com a outra segure o botão (A). Levante e baixe o botão com movimentos regulares (a). O chocolate mistura-se com o leite através da rotação da hélice (E).

   Assim que o chocolate esteja bem misturado com o leite, rode a tampa até ver a abertura. A bebida de chocolate está pronta a servir.

AVISO: Não aquecer a jarra de vidro na placa do fogão!

DICA: Pode também preparar outras bebidas na CHOCOLATIÈRE. Para além de café e chá instantâneo, pode utilizar bebidas em pó, como por exemplo chá gelado ou frappé.

LIMPEZA

Todas as peças da CHOCOLATIÈRE podem ir à máquina de lavar loiça.